

Immobilier/restauration

La ligne de restauration

Guillaume Boudisseau

En l'espace de quelques années, la rue de Damas - l'ancienne ligne de démarcation - est devenue une nouvelle destination pour les restaurants. Explications sur un phénomène en plein boom.

Samedi soir, de grosses cylindrées allemandes et 4x4 américains derniers modèles se succèdent. Alors que les voituriers s'activent pour trouver une place à ces rutilants bolides, une hôtesse vous accueille. Bienvenue dans l'un des restaurants de la rue de Damas.

Retour en arrière s'impose. En 1999, certaines voix d'étonnent de l'initiative du groupe Boubess d'inaugurer un restaurant italien de 250 places La Piazza dans l'ancien no man's land. Récidive en avril 2002 avec l'ouverture du Yabani qui fait un pari architectural. Imaginé par l'architecte Bernard Khoury, Yabani est un restaurant japonais souterrain. La construction principalement enterrée qui aurait coûté 1,5 million de dollar, a permis une meilleure exploitation du site inférieur à 700 m². Ce choix d'inverser les fonctions (espaces techniques à l'étage et restaurant en sous-sol) était osé. Coup marketing garanti et le succès est au rendez-vous.

Fin 2002 début 2003, c'est au tour des restaurants Cassino et Element de s'implanter rue de Damas. Le phénomène est lancé, les ouvertures se succèdent. Aujourd'hui, ils sont une quinzaine d'établissements à se regrouper le long de cet axe et de ses perpendiculaires (les rues Antoine Edde et Madrasat el-Houdouk et l'avenue Elias Sarkis).

Proche du centre-ville, cette région séduit : elle est facile d'accès, les loyers sont encore relativement abordables, la rue de Damas est relativement large, les clients peuvent facilement se garer devant le restaurant voulu, un valet parking se charge du reste.

« La rue de Damas s'est bien positionnée par rapport à Monnot qui attire une clientèle très jeune et par rapport à Gemmayzé qui séduit les anciens de Monnot. Ainsi, les trois ciblent une clientèle spécifique dont les budgets diffèrent », affirme Christian Fernaine, directeur - associé d'Ulysses, une société de conseil dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

« S'implanter dans ce quartier qui fut l'ancienne ligne de démarcation est hautement symbolique, cela signifie que la guerre est finie », philosophe Dory Kfoury, PDG de Sarrasin Sal dont le restaurant Market a ouvert en octobre 2005. Après plus d'un an de recherche, le groupe Sarrasin dont la crêperie au centre-ville rue Foch avait trouvé son public, a trouvé son bonheur rue de Damas avec une parcelle de 500 m². « Nous étions trop à l'étroit au centre-ville. Nous avons besoin de grandir, d'avoir un espace plus grand pour proposer d'autres cuisines. La rue de Damas est devenue un lieu stratégique pour la restauration où nous pouvons construire sur mesure », confie Kfoury. Avec une surface bâtie d'environ 1 000 m² dont 400 m² de salle et 100 m² de cuisine, Market a demandé un investissement de près d'un million de dollars.

« Les gens sont impressionnés par notre décor et pensent que nous sommes une adresse haut de gamme. Pourtant, Market est un restaurant sans prétention où la facture moyenne varie entre 18 et 22 dollars par client », précise Kfoury.

A quelques semaines de son premier anniversaire, Market a atteint ses objectifs et sa cible : les hommes d'affaires, les personnes branchées et une clientèle jeune. « Notre concept a fonctionné. Notre cuisine internationale est variée et tout public. Notre capacité est de 175 couverts et nous avons un taux de remplissage de 150 à 200 %, ce qui est satisfaisant, certains week-end, nous avons plus de 300 clients par jour », se réjouit Kfoury qui table sur un retour à l'investissement d'ici fin 2007.

Pourtant, pour Christian Fernaine, investir rue de Damas s'inscrit dans une stratégie à long terme. La majorité des restaurants ont nécessité des investissements de 1 à 2 millions de dollars. « Je suis perplexe sur cette stratégie. L'investissement de départ est considérable et la réussite ne passe pas nécessairement sur l'architecture mais obligatoirement sur un concept. Certaines enseignes jouent la carte du décor et oublient la qualité de leur cuisine », s'inquiète Fernaine qui s'appuie sur les difficultés actuelles de certaines enseignes.

« Le décor n'est pas une obsession. Il n'entre qu'à 10 % dans la réussite d'un restaurant. Le plus important est ce qu'il y a dans l'assiette », explique Ziad Ghanem, un des nouveaux partenaires de la société Mille Bouteilles qui vient d'ouvrir fin juin 2006 le restaurant Muse à l'angle des rues Victor Hugo et Antoine Eddé. Après le fiasco du restaurant italien Via Victorio qui avait fermé en janvier 2006, Mille Bouteilles s'octroie une seconde chance. « Je suis arrivé dans le groupe après l'échec de Via Victorio avec un nouveau concept basé sur une cuisine internationale de qualité à l'écoute de la clientèle », confie Ghanem dont la maman, une ancienne de Casper & Gambini's sera la chef de cuisine.

Avec une capacité de 118 places dont 76 extérieurs, Muse a nécessité un investissement de 85 000 dollars qui comprend la rénovation du site et la mise en place d'une nouvelle formule. La construction du bâtiment existant est estimée à 350 000 dollars. « Notre emplacement n'est pas sur la rue de Damas mais nous avons l'avantage d'avoir une large terrasse. Cette région est calme et plus haut de gamme que Gemmayzé et le centre-ville qui ne cible pas la clientèle que nous recherchons », analyse Ghanem.

Avec un ticket moyen prévu de 28 à 30 dollars, Muse va se situer en haut de la fourchette des prix de la rue de Damas qui varie de 15 à 30 dollars selon Fernaine. « Ce n'est pas le prix à payer pour le décor mais pour une cuisine préparée à partir de produits de qualité », assure Ghanem.

A l'avenir, des nouveaux projets de pub-restaurants et de discothèques devraient voir le jour. La majorité des emplacements encore vacants ont déjà été pris. Les restaurateurs attendent les autorisations pour commencer les travaux comme la société Platinum Sal en partenariat avec CMG qui gère déjà dans le quartier les enseignes Metis et Kitchen, planifie un important projet à l'angle des avenues Elias Sarkis et Bechara el-Khoury.

Encadré : La location foncière, une nouvelle tendance.

Tous les restaurants de la rue de Damas ont en point commun de louer pour une durée souvent de neuf ans les parcelles qu'ils occupent. Cette stratégie immobilière est moins onéreuse qu'un achat et qu'une location d'un emplacement déjà bâti, elle offre également la possibilité de maîtriser l'architecture et le concept du restaurant, et, elle permet de respecter la loi en construisant des parkings souterrains ce qui n'est pas le cas des restaurants et des pubs de la rue Monnot et Gemmayzé.

« C'est une nouvelle mode. Les premiers à le faire étaient culottés et osaient un concept artistique comme B018 et Yabani. C'est désormais une stratégie commerciale. L'ABC

Achrafieh en louant sa parcelle à Sassine a contribué à un changement de tendance sur le marché immobilier », raconte Dory Kfoury.

Bien que la rue de Damas soit située dans une zone avec un fort coefficient d'exploitation, dans chaque cas, les restaurateurs n'exploitent que 20 % de la totalité de la surface constructible possible. Leur intérêt est uniquement de construire un espace en adéquation avec leur concept.

Naturellement, la forte demande sur la rue de Damas a entraîné une hausse des locations. Aujourd'hui, le m² se loue pour les premières années de contrat autour de 200 dollars, c'est 20 à 30 % plus cher qu'en 2004-2005.

Cette tendance est une aubaine pour les propriétaires terriens. Sur un axe où la vocation résidentielle reste à prouver, ils obtiennent approximativement en neuf ans de location la somme qu'ils auraient eue en vendant leur bien.

Encadré : L'intrus

Alors que tous ses voisins ne sont que des restaurants et des discothèques, le promoteur Allieh a fait le choix de construire un immeuble résidentiel rue de Damas. Allieh Residence comporte 11 appartements de 363 m² avec deux espaces commerciaux au rez-de-chaussée. L'initiative semble positive puisque six appartements ont déjà été vendus. Les prix commencent à 1 400 dollars le m². C'est 20 à 30 % moins cher que les prix demandés dans les quartiers environnants comme Monnot, Furn el-Hayeck et Sodeco.